

BARBADONNA

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



VARIETA':

100% Petit Verdot

VIGNETI:

Luogo di produzione: dalle aree più vocate nel sud della Toscana.

Terreni: vari e caratteristici; di composizione argillo-sabbiosa ricca di minerali e di scheletro.

Microclima: piuttosto caldo, ventilato ed asciutto.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Fermentazione: la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce si sono protratte per circa due settimane alla temperatura controllata di 28°C in vasche di acciaio inox.

Maturazione: al termine della fermentazione malolattica il vino è stato affinato per 12 mesi in barriques da 225 litri.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rubino intenso e profondo con riflessi violacei

Profumo: molto espressivo e complesso. Sentori di piccoli frutti neri e spezie (liquirizia, cannella e cuoio lavorato)

Sensazioni gustative: di notevole struttura con tessuto tannico elegante e vellutato. Ottima persistenza gustativa.

GRADO ALCOLEMICO: 14%



LA CORSA

Strada Vicinale del Prataccione, 19 - 58015 Orbetello (GR) - Italia

GPS COORDINATE: 42°26'51.0"N 11°19'23.6"E

Tel. +39 06 6932 9304 Fax: +39 06 3281 9400

annessi.mecci@lacorsawine.it - www.lacorsawine.it